

GAGGENAU

取扱説明書

IHクッキングヒーター

VI 230 134

VI 260 134

目次

安全上のご注意	3
ご使用の前に	6
IHクッキングヒーターで使える鍋	7
各部の名称と働き	8
操作方法	9
調理の手順	9
ブースター機能	10
調理の種類と火力調節のめやす	11
安全機能について	12
切り忘れ防止機能	12
余熱表示	12
鍋なし自動停止機能	12
温度過昇防止機能	12
お手入れについて	13
故障かな？と思ったら	14
保証とアフターサービス	15

安全上のご注意

○ご使用前に、この「安全上のご注意」を良くお読みの上、正しくお使いください。

○絵表示について

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するものです。

また、注意事項は危険の大きさと切迫の程度を明示するため、誤った取り扱いをした場合に生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。

表示と意味は次のようになっています。

 警告	誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容
 注意	誤った取扱いをすると、人が障害を負うまたは重傷を負う可能性および物的損害が想定される内容

図記号の意味は次の通りです。

	△記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。 図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。
	○記号は、禁止の行為があることを告げるものです。 図の中や付近に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。 図の中に具体的な禁止内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。

本体を他の人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。



警告



禁止

揚げ物調理中はそばを離れないでください。

油の量が少ない場合などは油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

○ 油の量は800g(0.9L)未満での調理はしないでください。

油の量が少ないと油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

○ 底が凸凹していたり、そりがある鍋を使わないでください。

温度調節機能が働かなくなり、油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。



禁止

分解・改造・修理はしないでください。

異常動作をして、火災・感電・けがの原因になります。

修理の場合はお買い求め先にご相談ください。



禁止

可燃物を近づけないでください。

新聞・雑誌・本・ふきんなど燃えやすいものをトップレートの上やそばに置かないでください。火災の原因になります。



禁止

子供など取扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせないでください。

やけど・感電・けがの原因になります。



使用後は電源を切ってください。

火災の原因になります。

長期のご不在時はコンセントを抜いておいてください。



禁止

余熱表示ランプが点灯中はトップレート、その周辺の金属部分に触れないでください。

高温のためやけどの原因になります。

また、余熱表示ランプが消えてもすぐにさわらないでください。



禁止

トップレートに衝撃を与えないでください。

万一ひびが入ったり割れた場合は、そのまま使うと異常過熱や異常動作・感電の原因になります。

このような場合は、ただちに使用をやめブレーカーを「切」にして修理を依頼してください。



禁止

すき間にピンや針金など異物を入れないでください。

感電・異常動作の原因になります。



水ぬれ
禁止

水をかけないでください。

ショート・感電の原因になります。



注意



心臓用ペースメーカーをお使いの方は、
本製品のご使用にあたって医師とよく
ご相談ください。

本製品の動作がペースメーカーに影響を
与えることがあります。



揚げ物中は油の飛び散りに注意してくだ
さい。

やけどの原因になることがあります。鍋の内側
に水滴が付いたまま油を入れないでください。
油が適温にならないうちに材料を入れないで
ください。(油温があがっていくと、油が飛び
散って危険です。)
調理中は顔を近づけないでください。



禁止

缶詰やアルミ箔など、鍋以外のものを置か
ないでください。

破損したり赤熱して、けが、やけどの原因に
なることがあります。



禁止

調理・湯沸かし以外の目的で使わないで
ください。

火災・やけどの原因になることがあります。



禁止

不安定な状態で、鍋を置かないでください。
トッププレートのふちに乗り上げた状態で使う
と、本体破損や落下などにより、けが、やけど
の原因になることがあります。



接触
禁止

鍋や把手など高温になる部分に触れない
でください。

やけどの原因になることがあります。



禁止

空炊きをしたり、加熱しすぎないでください。
鍋の温度が上がり、やけどや調理している食
材が発火する原因になります。
また、鍋のそり、変形、破損、トッププレートの
破損の原因になることがあります。



接触
禁止

使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっ
ているため手を触れないでください。

やけどの原因になることがあります。
特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱
くなっているため手を触れないでください。



禁止

金属製の調理器具、食器類、ナイフなどの
金属類をトッププレートに置かないでくださ
い。
熱くなった鍋に触れると金属類が熱くなり、やけ
どの原因になることがあります。



禁止

他の器具(ガスコンロ)であらかじめ加熱し
た油を使わないでください。

温度制御装置が働かず、異常動作し火災の
原因になることがあります。



禁止

鍋などの下に紙などを敷いて調理しないで
ください。

鍋の熱で紙が焦げ、火災の原因になることが
あります。



禁止

油煙が多くなったら電源を切ってください。

油が高温になっているため、続けて加熱すると
発火し、火災の原因になることがあります



禁止

火気を近づけないでください。

感電・漏電の原因になることがあります。



禁止

IHヒーター下部のフロアキャビネット内に
可燃性のもの、引火性のものを収納しない
でください。

火災の原因になることがあります。

ご使用前に

お願い

- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
(磁力線により本製品が故障する原因になります。)
- 高温の鍋をコントロールパネルの上に置かないでください。
- 使用中は磁力線が出ていますので、下記のような磁気に弱いものは近づけないでください。
 - ・キャッシュカード、IC カード、ラジオ、テレビ（受信障害を及ぼすことがあります。）など
- 酸の強い食品や塩素系漂白剤が付いた場合はすぐ拭き取ってください。
放置するとトッププレートが変色することがあります。
※酸の強い食品…ジャム、レモンやライムのしぼり汁、梅を使った食品
- 砂糖や砂糖が多く含まれる食品が付いた場合はすぐ拭き取ってください。
放置するとトッププレートに損傷を与えることがあります。

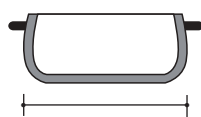
お知らせ

- 鍋底面やトッププレート面に水や油が付着した状態でお使いになると、鍋が動いたり回転することがあります。
- 鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。その場合は鍋の位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。10cm 以下の小さな鍋の場合音は止まりません。
- スイッチを切らないで鍋を外すと「ピン」という短い金属音がすることがありますが故障ではありません。
- ブースター機能（12 ページ）を長時間連続してお使いになると、内部の電子回路を保護するために自動的に通電が停止することがあります。その場合は、スイッチをいったん切って数分間お待ちいただいてから、スイッチを入れ直してください。
- 調理中は本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動します。ファンは内部が冷却すると止まります。
- お使いの鍋が電磁調理器に適さない、または鍋底の直径が調理ゾーンの直径より極端に小さい場合は作動ランプが点滅します。

IHクッキングヒータで使える鍋について

使える鍋

- 鍋底が磁石に付く鍋 ※なるべくつきの良い鍋をお使いください。
 - ・ 鉄、鉄鋳物 ※鉄鋳物は多少火力が落ちます。
 - ・ 鉄ホーロー ※ホーロー鍋で鍋底が薄いものは空炊きをすると底面のホーローが溶けることがあります。
- ・ ステンレス（18・18-8・18-10） ※底の厚さが 1.5mm 以上の鍋は火力が落ちたり使えない場合があります。
- ・ クラッド鍋 ※種類によっては発熱しないものがあります。
- ・ 底が平らで、底の直径が使用する調理ゾーンとほぼ同じ大きさの鍋。



鍋の直径
10cmから24cm

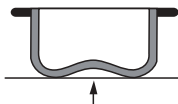


鍋やフライパンの底が
平らなもの

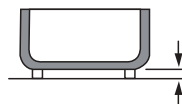
※底の薄い鍋は鍋底が変形することがあります。低めの火力でご使用ください。
※使える鍋でも形状、材質により火力が変わります。

使えない鍋

- 耐熱ガラス、陶磁器（土鍋など）
- 銅、アルミなど鍋底が磁石につかない鍋
- 鍋底に銅やアルミを貼ってあるもの
- 鍋底の直径が 10cm 以下のもの
 ※鍋底の直径が 10cm 以下でも加熱しますが振動したり移動して危険です。
- 底の丸いもの（中華鍋など）
- 底に 4mm 以上のそりや脚が付いているもの
 ※鍋底がトッププレートに密着しない鍋は安全装置が正常に働かない場合があります。



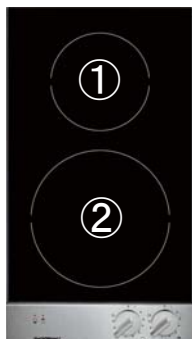
鍋やフライパンの底の
凹や脚が4mm以上のもの



鍋やフライパンの底の
凹や脚が4mm以上のもの

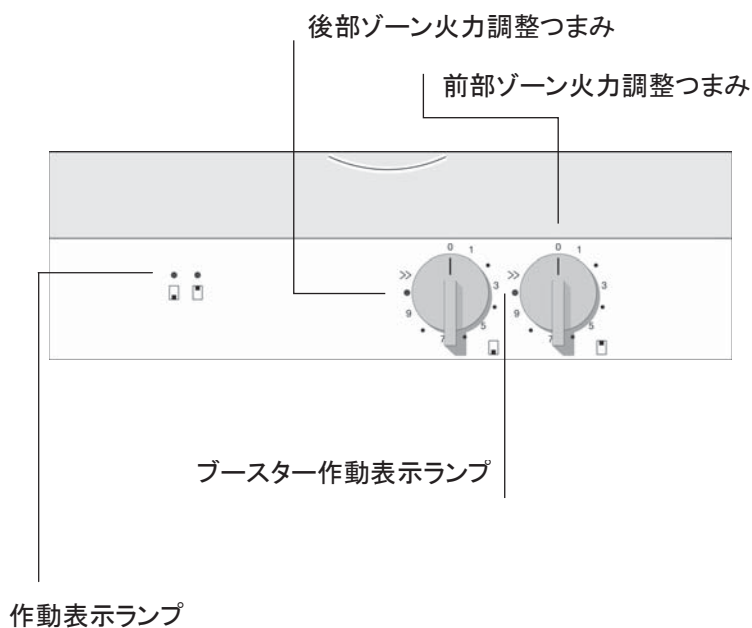
各部の名称と働き

VI 230 134



調理ゾーン

- | | |
|-----------|--------|
| ① 直径 15cm | 1.15kW |
| ブースター使用時 | 1.45kW |
| ② 直径 21cm | 1.85kW |
| ブースター使用時 | 2.75kW |



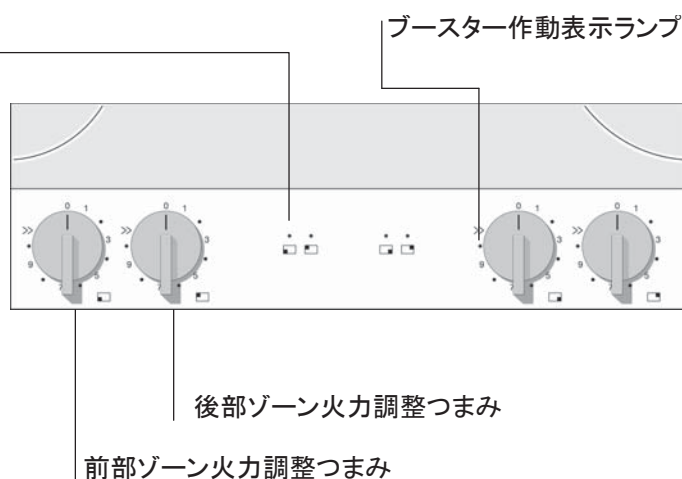
- 点灯 … 調理ゾーンに鍋を置きスイッチを入れた時
- 速い点滅 … 調理ゾーンに鍋がない時
IHに適さない鍋を使用した時
- 遅い点滅 … スイッチを切った後、調理ゾーンが熱い時
(予熱表示)

VI 260 134



調理ゾーン

- | | |
|-----------|--------|
| ① 直径 18cm | 1.45kW |
| ブースター使用時 | 2.10kW |
| ② 直径 18cm | 1.45kW |
| ブースター使用時 | 2.10kW |
| ③ 直径 15cm | 1.15kW |
| ブースター使用時 | 1.45kW |
| ④ 直径 21cm | 1.85kW |
| ブースター使用時 | 2.75kW |



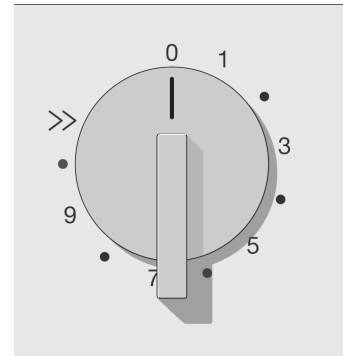
底が平らで、底の直径が使用する調理ゾーンとほぼ同じ大きさの鍋(直径10cm～24 cm)をご使用ください。

操作方法

調理の手順

1. 鍋に材料を入れ、調理ゾーンの中央に置いてください。
2. 火力調整つまみを右に回して、ご希望の火力に合わせてください。
作動表示ランプが点灯し調理を始めます。

3. 調理が終わったら、火力調整つまみを 0 に戻してください。
調理ゾーンの温度が高いあいだは作動表示ランプが点滅しています。



ご注意

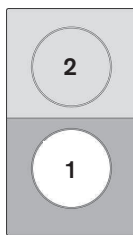
- ・鍋の種類・形状・材質・鍋の中の材料の量によって火力が異なります。
- ・鍋の内側に「テフロン加工」など焦げ付き防止加工がされている鍋を使ってオイルなしで調理をする場合は、中温（6 あるいは 7）で短時間予熱してから調理してください。
- ・鍋を調理ゾーンから外したり、トッププレートから4mm 以上持ち上げると加熱を中止して作動表示ランプが点滅します。鍋を元に戻すと加熱を開始してランプが点灯します。
- ・鍋が調理ゾーンに 1/3 以上かぶっていると IH が作動して加熱しますが、火力は鍋のかぶっている面積に比例します。
- ・鍋が前後の調理ゾーンにそれぞれ 1/3 以上かぶっていると、それぞれのかぶっている面積に比例した火力で前後両方の IH が作動します。

ブースター機能

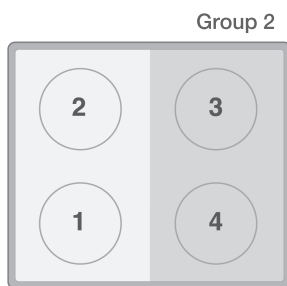
ブースター機能は通常の最大火力 9 よりも強い火力で加熱する機能です。
この機能は、大量の湯を短時間で沸かす時や早く沸騰させたい時などに使用します。

ブースター機能の設定

火力調整つまみを最大火力 9 の位置からさらにブースターの >> の位置まで回してから手を離します。つまみは 9 に戻り、ブースター作動ランプが点灯し、ブースター機能が設定されます。



VI 230 134



Group 1

VI 260 134

ブースター機能はもう一方の調理ゾーンが 0 の時か、ブースター機能を使用していない時のみ設定できます。

例えば、「調理ゾーン①」をブースター設定で使用している時、「調理ゾーン②」のスイッチを入れると「調理ゾーン①」は作動表示ランプが点滅し、使用中のブースター機能は解除され通常の最大火力に戻ります。

もし、「調理ゾーン②」を通常で使用中に「調理ゾーン①」をブースター設定にすると、作動表示ランプが点滅し、「調理ゾーン①」はブースター機能を設定することができません。

VI 260 134 は、グループ 1 とグループ 2 でそれぞれ上記のような作動をします。

(左図参照)

ブースター機能の解除

火力調整つまみを 9 より小さい位置に戻してください。
ブースター機能が解除され戻した火力に下がります。

ご注意

ブースター機能を長時間連続して使用しますと、異常過熱を防止する為にブースター作動表示ランプが点滅し、自動的に加熱を停止します。
その場合は数分間お待ちいただいてからスイッチを入れ直してください。

調理の種類と火力調節のめやす

調理	火力調節		保温		温め直し		低温		中温		高温	最高温
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	ブースター		
揚げる 油音を180～190℃にしてから、火力 7 ～ 8 で揚げてください。												
炒める フライパンなどを火力 9 で熱してから、火力 7 ～ 9 で炒めてください。												
焼く フライパンなどを火力 9 で熱して、焼き色を見ながら火力調節をして焼いてください。												
茹でる ブースターで沸騰させ、食材を入れてからは沸騰具合を見ながら火力調節をしてください。												
蒸す ブースターで沸騰させ、その後火力を弱めてください。												
煮る ブースターで沸騰させ、その後火力を弱めてください。												
保温する チョコレート、バター、ゼラチンなどを溶かす時にもお使いください。												

安全機能について

切り忘れ防止機能

万一スイッチを切り忘れても、所定の時間が過ぎると切り忘れ防止機能が作動しスイッチを切ります。

余熱表示

スイッチを切った後、トッププレートが熱い間は作動表示ランプが点滅してお知らせします。

鍋なし自動停止機能

次のような場合には作動表示ランプが点滅して自動的に加熱を停止します。

- ・鍋を置いていない場合
- ・鍋の材質がIHに対応していない金属の場合
- ・鍋のサイズが適合しない場合
- ・調理中に鍋を外した場合

温度過昇防止機能

炒め料理や空炊きなどによって鍋底が高温になった場合、自動的に火力を下げ、さらに異常な温度になった時は加熱を停止します。

お手入れについて

トッププレート(セラミックガラス)のお手入れ

- ・ 軽い汚れ

お湯に浸したタオルかスポンジなどでこすり取ってください。

- ・ 軽く焼き固まった汚れ

汚れた部分をお湯に浸したタオルで湿らせた後、スポンジなどでこすり取ってください。

- ・ リング状に焼き固まったひどい汚れ

汚れた部分に少量のお酢をふりかけ、しばらくしてからスクレイパーで汚れを軽く削り取ってください。

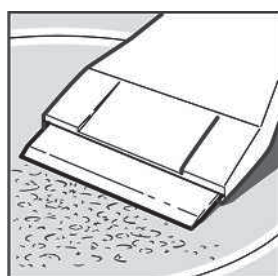
その後セラミック・クリーナーで汚れをこすり取ってください。

仕上げに柔らかい布でクリーナーをふき取ってください。

* セラミック・クリーナー、スクレイパーは別売でご用意しております。

セラミッククリーナー 品番: 3/4403-00/08 ¥1,995

スクレイパー 品番: 3/4292-02/08 ¥1,995



- ・ セラミック・クリーナーはセラミックガラス表面の小さな汚れを落とし、表面をコーティングします。
- ・ スクレイパーは焼き固まったひどい汚れを削り取ります。
- ・ スクレイパーの刃は非常に鋭利です。けがをしないように使い終わったら刃をカバー内に入れてください。

コントロールパネルのお手入れ

中性洗剤をつけた湿った布で拭いた後、乾いた布で水分を拭き取ってください。

故障かな？と思ったら

症 状	調べるところ	処置方法
加熱しない。 作動表示ランプも点灯しない。	電源スイッチ、ブレーカーが「切」になっていませんか。	電源スイッチ、ブレーカーを「入」にする。
	コンセントが抜けていませんか。	コンセントを入れる。
作動表示ランプが点滅して加熱しない。	鍋の材質がIHに対応していない金属ではありませんか	使用可能な鍋を調理ゾーンに正しく置いてください。
	底が平らでなかったり、底に脚がついた鍋ではありませんか。	
	鍋が調理ゾーンの中央から外れていませんか。	
調理中、「ブーン」という音や「ジー」という音がする。	鍋の種類によっては音がする場合があります。	異常ではありません。 そのままお使いください(鍋の位置をずらすか置き直すととまることがあります)
使用中やスイッチを切っても運転音がする。	本体内部に温度を下げるための冷却ファンが回っています。	異常ではありません。 本体内部の温度が一定の温度まで下がれば止まります。
ブースター加熱ができない。	もう一方のヒーターを使用中ではありませんか。	ブースター機能は前後のヒーターで同時に使用はできません。 片方のスイッチを切るかブースター機能を解除してください。

以上をお調べになって、それでも不具合がある時は、使用を中止し、必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。
そしてお買い上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

1. 品名 ガゲナウ・2つ口IHコンロ あるいは 4つ口IHコンロ
2. 型名 VI 230 134 あるいは VI 260 134
3. 据付け年月日
4. 故障の状況(できるだけ詳しく)

保証とアフターサービス

保証書について

保証書は、販売店または指定サービス店が所定の事項を記入の上お渡しします。

その際、必ず「据付日、販売店名」等が記入されていることをご確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

●保証期間は据付日から2年間です。

修理について

修理サービスを依頼される前に、14ページの『故障かな？と思ったら』をお読みになりもう一度ご確認ください。ご確認になって、なお異常がある場合は決してご自分で修理なさらず、必ず販売店もしくはサービス店にご連絡ください。

●保証期間中の修理

保証書の記載内容に基づき無料で修理いたします。

●保証期間経過後の修理

修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。

●補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後6年です。

* 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

仕 様

型 式	VI 230 134	VI 260 134
電 源	単相 200V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz
消費電力	後 直径 15cm 1.15kW ブースター使用時 1.45kW 前 直径 21cm 1.85kW ブースター使用時 2.75kW	左前 直径 18cm 1.45kW ブースター使用時 2.10kW 左後 直径 18cm 1.45kW ブースター使用時 2.10kW 右後 直径 15cm 1.15kW ブースター使用時 1.45kW 右前 直径 21cm 1.85kW ブースター使用時 2.75kW
消費電力 (最大)	3.0kW	5.9kW
外形寸法	W288×D523×H58.5 (mm)	W580×D523×H57.5 (mm)
重 量	5.9 kg	15.0 kg

輸入販売元

株式会社 N. TEC

〒651-1411

兵庫県西宮市山口町名来2-23-7

☎ 078-904-3101 FAX 078-904-3102

株式会社 N. TEC 東京支店

〒101-0032

東京都千代田区岩本町2-8-9 林慶ビル6F

☎ 03-5833-0833 FAX 03-5833-0855

GAGGENAU